

第2回 全国病院レシピコンテスト

減塩コロッケ部門 応募要項

1 開催趣旨

日本は世界有数の長寿国となりました。しかし、健康的かつ自立した生活を営むことができる、いわゆる健康寿命は平均寿命に対して男女ともに約10年短く、介護や医療を余儀なくされる期間があるのが現状です。そのため、いかに健康寿命を延ばすかに関心が寄せられています。

生活習慣病の原因となる高血圧を予防するために、減塩食は効果が期待できます。家庭で美味しく減塩し、健康に役立てていただくため、今回はご家庭でも手軽に作れる減塩コロッケをテーマに、レシピを公募いたします。

2 応募資格

- プロ部門

日本国内の管理栄養士、または栄養士の資格を持つ方で、現在、次の施設に勤務する方を対象とします。

(A) 病院・クリニック等の医療機関。(B) 病院附属の介護老人保健施設。(C) 左記(A)(B)関連の給食委託会社。

- 学生部門

日本国内の栄養学科のある短大・大学に在学する学生。

3 応募テーマ

主菜の1品として減塩コロッケ1食250kcal ~ 350 kcal以内のレシピを考案していただきます。身近な食材を利用して家庭でも美味しく再現できるレシピを募集します。

4 レシピの応募締切

2016年 10月5日 **水** 必着

5 応募条件

- ①主菜の一品として、ソースなしで食べられる減塩コロッケを考案していただきます。
- ②コロッケに添える付け合せは自由です。
- ③主菜1食分(付け合せ含む)のエネルギー量は、250～350 kcalとします。
- ④主菜1食分(付け合せ含む)の食塩は1.3g以内とします。
- ⑤調理時間は、40分程度(下準備にかかる時間を含む)を目安とします。
- ⑥応募は、個人またはグループ(3人まで)に限ります。
- ⑦1個人または1グループ(同一メンバー)につき3レシピまで応募が可能です。ただし、複数のレシピ作成の場合は、それぞれ内容が異なるレシピを作成してください。
- ⑧材料費は、1食200～300円(付け合せ含む)以内とし、季節を問わず全国のスーパーなど何処でも手に入りやすい食材を使用してください。
- ⑨材料で卵、ヨーグルト、納豆は使用できないものとします。尚、フライの衣に使用する材料は、バターミックスを使用してください。
(バターミックスの作り方の例：薄力粉大さじ1に対し、水大さじ1 または、薄力粉大さじ1に対し牛乳大さじ1)
- ⑩応募用紙の「作り方」の文字数は、1品につき400字以内、日本語表記(カタカナ含む)のみとし、第三者がスムーズに調理できるようにご記入ください。
下記の表を目安に、栄養計算書(エネルギー量、塩分、たんぱく質、脂質、食物繊維等)を作成してください。

	エネルギー量	食塩	たんぱく質	脂質	食物繊維
主菜1食の 目安	250～350kcal	1.3g以下	10～18g程度	10～18g程度	2g以上

- ⑪ソフト栄養計算書を添付してください。
- ⑫完成作品の画像は、デジタル画像に限ります。携帯電話での撮影も可です。
- ⑬作品は別紙の応募用紙に、主菜1品の画像を貼付、或いはメールに添付してお送りください。
- ⑭応募の際は、メールの件名に「コンテスト応募 減塩コロッケ ○件」と、必ず応募レシピ件数も記載してください。
- ⑮応募作品の画像、レシピ等に対する著作権は、主催者に帰属します(書籍として出版の際の著作権は主催者に帰属します)。
- ⑯同一の個人・グループにおいて複数の作品が上位入賞した場合は、得点の高い1作品のみ入賞とさせていただきますので、予めご了承ください。
- ⑰最終試食審査に進んだレシピで、材料が入手困難な場合は、主催者の判断でエネルギー量を勘案し代替品を使用させていただきますので、予めご了承ください。
- ⑱最終試食審査は、コロッケのみの試食となります(付け合せは含まれません)。
- ⑲試食審査の調理に使用する揚げ油はすべて同じ油を使用しますので、レシピで指定される油を使用できない場合があります。予めご了承ください。

6 審査項目

- ・栄養学的評価
- ・オリジナリティ
- ・再現性(一般的な家庭で作れる)
- ・組み合わせ(調味、量などの総合バランス)
- ・おいしさ

7 賞および賞品



最優秀グランプリ 1作品



金賞 5作品[賞状、副賞(スポンサー賞)]



銀賞 5作品[賞状、副賞(スポンサー賞)]



入選若干数(該当なしの場合があります)

※プロ部門、学生部門いずれも賞があります。

※副賞は、サンマルコ食品(株)様より提供されます。

金賞・銀賞・入選に選ばれた方で、表彰式へ参加されない方へは、後日賞品を発送させていただきます。

8 コンテスト審査員 (五十音順)

酪農学園大学農食環境学群
教授

石井 智美 氏

洞爺温泉病院栄養課 課長
管理栄養士

上杉 梨沙 氏

札幌保健医療大学
教授

久保 ちづる 氏

一般社団法人北海道乳業協会
乳和食推進リーダー 管理栄養士

鈴木 玲子 氏

光塩学園女子短期大学食物栄養科
准教授

能井 さとみ 氏

釧路短期大学生活科学科
准教授

前田 涼子 氏

公益社団法人北海道栄養士会
会長

山部 秀子 氏

●特別審査員
日本医療大学総長
(前札幌医科大学学長)

島本 和明 氏

●特別審査員
サンマルコ食品株式会社
代表取締役社長

藤井 幸一 氏

※審査員は変更する場合があります

9 審査の流れ

一次審査

2016年10月5日(水)
の締切後、書類審査によ
り、各部門で金賞、銀賞、
入選を決定します。

最終試食審査・表彰式

日時: 2016年10月25日(火)
会場: エンレイソウ レストラン「エルム」
札幌市北区北十一条西8丁目
(北海道大学構内)
011-726-7601

- ①最終試食審査 17:30~
※試食審査ではコロッケのみを対象と
させていただきます。
- ②表彰式 18:30~

10 応募の手順

①『応募用紙』は、地域健康社会研究所のホームページからダウンロードできます。

⇒<http://chiikikenkou.net/>

②件名に、「コンテスト応募 減塩コロッケ 〇件」と明記し、「お名前(グループの場合は代表者)、ご所属」を記載の上、応募用紙(エクセル)を添付して、
2016年**10月5日(水)**まで、下記メールアドレスへご応募下さい。

レシピ応募先アドレス⇒ info@chiikikenkou.net

11 公表・その他について

①入賞者は、10月中旬に、一般社団法人地域健康社会研究所のホームページ上で発表いたします。

②本コンテストにご応募いただいたレシピは、当研究所のホームページ等で紹介する予定です。その場合、お名前、ご所属が掲載されますので予めご了承ください。

③ご応募いただいた書類・画像は返却いたしません。

④応募に関する個人情報は、個人情報保護法に則って管理の上、賞の発表やその連絡、広報活動(上記②)等の目的以外には使用しません。

●お問い合わせ先 : 一般社団法人 地域健康社会研究所
※お問い合わせは、メールにてお願いします。

E-mail : chiikikenkou.h@gmail.com